

Утверждаю: *И*

Решетова А.А.

"18" октября.

2020г.

Меню на <u>18 октября.</u> <u>18.10.</u> 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Каша Дружба	200	16,6	24,1	6,5	309	13,48
Чай с молоком с сахаром	200	0,3	0,0	26,0	105	5,49
Батон (рябинушка)	33	5,0	4,7	9,1	99	3,24
Хлеб ржаной	28	0,7	0,1	3,3	17	1,62
Бутерброд с сыром	33*15	5,0	4,7	9,1	99	9,80
Сок яблочный	200	0,7	0,1	3,3	17,0	15,00
Булочка круасан	70	0,7	0,1	3,3	17	18,00
ИТОГО:						
						66,63

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: *И*

Рименкова А.А.

"12" октября.

2020г.

с Ншот и отафере.

Меню на 30 человек 12.10. 2020 г.

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
		0,0	0,0	0,0	0	
Обед		39,0	23,0	133,5	844,0	
Суп картофельный с курицей	250/10	6,6	4,2	17,2	133	7,99
Биточки рубленые из птицы запеченные	100	17,6	13,5	18,2	265	26,23
Макаронные изделия отварные	180	8,8	4,4	44,0	198	6,11
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,3	11,4	58	1,60
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85	2,92
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		39	23	134	844	51,45

Повар

И

Игишева О.С.

Утверждаю: Г.И. Рущикова
 "18" октября 2020г.

Меню на 90 человек 18.10. 2020 г.						
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
		0,0	0,0	0,0	0	
Обед		39,0	23,0	133,5	844,0	
Суп картофельный с курицей	250/10	6,6	4,2	17,2	133	7,99
Биточки рубленые из птицы запеченные	80	17,6	13,5	18,2	265	18,30
Макаронные изделия отварные	150	8,8	4,4	44,0	198	3,40
Сок фруктовый	200	0,3	0,0	26,0	105	6,60
Хлеб пшеничный	33	2,4	0,3	11,4	58	1,60
Хлеб ржаной	33	3,3	0,6	16,7	85	1,95
Апельсин	267	0,3	0,0	26,0	105,0	40,16
		0,0	0,0	0,0	0,0	
ИТОГО:		39	23	134	844	80,00

Повар

Игишева О.С.

Игишева О.С.